



Menus S49 à S52 du 1er Décembre au 26 Décembre 2025

Primaire (Lb) intolérance alimentaire

LUNDI 01 Décembre 2025	MARDI 02 Décembre 2025	MERCREDI 03 Décembre 2025	JEUDI 04 Décembre 2025	VENDREDI 05 Décembre 2025
CHOU ROUGE D'UZEL EN SALADE	BETTERAVES ROUGES	VELOUTÉ DE LÉGUMES D'UZEL	CŒUR DE SCAROLE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
GRILLADE DE PORC AUX HERBES BATONNIÈRE DE LÉGUMES AUX CAROTTES JAUNES	GALETTE ÉPAUTRE LÉGUMES BIO HARICOTS VERTS PERSILLÉS	STEAK HACHÉ AU JUS PRINTANIÈRE DE LÉGUMES	GRILLARDIN DE VEAU AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	FILET DE POULET RATATOUILLE NIÇOISE POIRE
KIWI	POMME	COMPOTE POMME PÊCHE HVE	BANANE	
LUNDI 08 Décembre 2025	MARDI 09 Décembre 2025	MERCREDI 10 Décembre 2025	JEUDI 11 Décembre 2025	VENDREDI 12 Décembre 2025
SAMOUSSA DE LÉGUMES	TABOULÉ D'UZEL	CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CHOU BLANC D'UZEL EN SALADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ROSE
CHIPOLATAS DE FRANCHE-COMTÉ AU JUS CAROTTES BIO PERSILLÉES	ESCALOPE DE DINDE AU JUS PETITS POIS A L'ÉCHALOTE & PERSIL	MERGUEZ DE FRANCHE COMTÉ AU JUS BLÉ AUX PETITS LÉGUMES	FILET DE POULET LENTILLES AU JUS	COQUILLETTES SANS FROMAGE BOLOGNAISE D'UZEL
COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	POIRE	OREILLONS D'ABRICOTS	COCKTAIL DE FRUITS
LUNDI 15 Décembre 2025	MARDI 16 Décembre 2025	MERCREDI 17 Décembre 2025	JEUDI 18 Décembre 2025	VENDREDI 19 Décembre 2025
LENTILLES EN SALADE	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL VINAIGRETTE	SALADE ICEBERG	SALADE DE HARICOTS VERTS	CŒUR DE SCAROLE
FILET DE POULET SAUCE CHASSEUR BROCOLIS	STEAK HACHÉ AU JUS POMMES PERSILLÉES	NUGGETS DE VOLAILLE & KETCHUP HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SAUTÉ DE POULET AU JUS POMMES PERSILLÉES D'UZEL	ESCALOPE DE DINDE AU JUS TRIO DE LÉGUMES
POIRE	CLÉMENTINE	POMME BIO	COMPOTE DE PÊCHES	BANANE
LUNDI 22 Décembre 2025	MARDI 23 Décembre 2025	MERCREDI 24 Décembre 2025	JEUDI 25 Décembre 2025	VENDREDI 26 Décembre 2025
CÉLERI VINAIGRETTE D'UZEL	CAROTTES RÂPÉES D'UZEL	TABOULÉ D'UZEL		
RAVIOLIS A LA TOMATE	VINAIGRETTE STEAK HACHÉ AU JUS BROCOLIS	LÉGUMINEUSES A LA TOMATE CONCASSÉE RIZ		
COMPOTE DE FRUITS	ORANGE	POIRE		

Nos menus sont validés par notre diététicienne nutritionniste formatrice PNNS spécialisée enfance, certifiée allergologie.

Dans le cadre de sa politique qualité la cuisine D'UZEL privilégie l'utilisation de produits frais, de l'artisanat local et/ou issus d'un approvisionnement local.

L'origine des viandes est apposée sur le bordereau de livraison.

Nos produits, plus particulièrement ceux issus de l'agriculture biologique, sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.